



Menu de septembre 2025 - diners à la Table du Domaine

Entrées – Starters

Aubergines en tempura, muhammara, pickles, crème de yaourt et tahini, herbes
Tempura eggplant, muhammara, pickles, yogurt and tahini cream, fresh herbs

L'Oeuf meurette des vendanges - oeufs poché, lard, raisins, champignons, sauce au vin du domaine
Harvest-time "œuf meurette" - poached egg, bacon, grapes, mushrooms, estate red wine sauce

Terrine de poireaux sauce gribiche, pickles de moutarde et coing
Leek terrine with gribiche sauce, mustard pickles and quince

Plats - Main Courses

Ravioles au potiron rôti et ricotta, lamelles de champignons, sauce aux cèpes
Roasted pumpkin and ricotta ravioli, mushroom slivers, porcini sauce

Maigre sauvage, purée de choux fleur rôti, raisins sautés au beurre, salade de choux de Bruxelles
Wild meagre, roasted cauliflower purée, butter-sautéed grapes, Brussels sprout salad

Paleron de Black Angus cuit à basse température, écrasé de pommes de terre et chips d'artichauts
Slow-cooked Black Angus chuck, mashed potatoes and artichoke chips

Desserts – Desserts

Assiette de fromage de la région
Plate of regional cheese

Cheesecake au sésame noir, sauce chocolat blanc et sésame, sorbet yuzu
Black sesame cheesecake, white chocolate and sesame sauce, yuzu sorbet

Cookies aux noix, compote de figes, yaourt, noix caramélisé, figes et mûres
Walnut cookies, fig compote, yogurt, caramelized walnuts, figs and blackberries

Entrée, plat, dessert / 62€ / *Starter, main course, dessert*

Entrée, plat, fromage, dessert / 72€ / *Starter, main course, cheese, dessert*